

บทที่ 7

การควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป

เค้าโครงเรื่อง

1. ความหมายของอาหารสำเร็จรูป
2. ข้อกำหนดในการควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป
 - 2.1 การขออนุญาตผลิตอาหารสำเร็จรูป
 - 2.2 การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป
 - 2.2.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและอาคารที่ใช้ผลิต
 - 2.2.2 เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์การผลิต
 - 2.2.3 การจัดหาน้ำสะอาดและการกำจัดสิ่งปฏิกูล
 - 2.2.4 การรักษาความสะอาด
 - 2.2.5 มาตรการเพื่อความปลอดภัย
 - 2.2.6 กระบวนการผลิตและการควบคุม
 - 2.2.7 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
 - 2.2.8 ซ็อกบกร่องที่เกิดขึ้น
3. ข้อกำหนดในการควบคุมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก
 - 3.1 อาหารควบคุมเฉพาะ
 - 3.2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
 - 3.3 อาหารที่ห้ามผลิต
 - 3.4 อาหารทั่วไป
4. มาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม

สาระสำคัญ

1. อาหารสำเร็จรูป หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อให้สามารถรับประทานได้ทันทีและสามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานานโดยมีคุณภาพเหมือนเดิม

2. การผลิตอาหาร สำเร็จรูป ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร คือต้องขออนุญาตผลิต และขออนุญาตตั้งโรงงานผลิต ซึ่งจะต้องครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ได้แก่ ตัวโรงงาน เครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งแวดล้อม ผู้ผลิต ตำรับอาหาร ภาชนะบรรจุ ฉลาก รวมถึงการนำเข้าและส่งออกผลิตภัณฑ์
3. อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก แบ่งได้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารทั่วไปและอาหารที่ห้ามผลิต การกระทำที่ไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารจะต้องได้รับโทษ
4. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยกำหนดเป็นมาตรฐาน เรียกว่า มาตรฐาน มอก. โดยมีรายละเอียดที่เฉพาะเจาะจงของอาหารแต่ละชนิด ในเรื่อง ดังนี้ วัตถุประสงค์ วิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบ การสุ่มตัวอย่าง การยอมรับและไม่ยอมรับ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความหมายของอาหารสำเร็จรูปได้
2. อธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของการผลิตอาหารสำเร็จรูป ตามพระราชบัญญัติอาหารได้
3. ระบุและแยกประเภทของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออกได้
4. อธิบายบทกำหนดโทษของพระราชบัญญัติอาหารได้
5. อธิบายมาตรฐาน มอก. ได้

อาหารมีความสำคัญต่อสุขภาพ อาหารที่สะอาดและมีคุณภาพดีมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากอาหาร กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงต่อความเป็นอยู่ของประชาชน ในด้านสุขภาพและความปลอดภัย ได้มีการกำหนดกฎเกณฑ์เพื่อความเข้าใจในการปฏิบัติงาน

1. ความหมายของอาหารสำเร็จรูป

เมื่อ 60 ปีเศษ ได้มีพระราชบัญญัติห้างน้ำมัน พ.ศ. 2470 ซึ่งเป็นบทบัญญัติห้ามนำห้างน้ำมันเข้ามาในราชอาณาจักร ต่อมาได้มีวิวัฒนาการและการปรับปรุงแก้ไขในการควบคุมอาหาร คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และมีผลใช้บังคับ ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2522 ในพระราชบัญญัติได้กำหนดรายละเอียด เป็น 8 หมวด 78 มาตรา และมี ท้ายพระราชบัญญัติด้วย พ.ร.บ. นี้จะควบคุมอาหารทุกอย่าง โดยควบคุมตำรับอาหาร ภาชนะบรรจุ ฉลาก การผลิต การนำเข้า ส่งออก โรงงาน ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก และมีการกำหนดโทษต่อผู้กระทำผิด ส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสรุปลงและต้องการให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ ได้แก่

การควบคุมอาหารสำเร็จรูป ซึ่งจะควบคุมการผลิตอาหาร สถานที่ผลิตอาหารและการควบคุมการจำหน่าย

อาหารสำเร็จรูป หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทันทีและสามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานานโดยมีคุณภาพเหมือนเดิม

กิจกรรมการเรียนรู้ที่ 1 อ่านบทวนเนื้อหาในหัวข้อ 1 แล้วตอบคำถาม โดยเติมข้อความให้สมบูรณ์

1. อาหารสำเร็จรูปหมายถึง.....

2. ข้อกำหนดในการควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป

การควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้รับผิดชอบ ได้ยึดถือตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. ซึ่งจะกำหนดให้มีการขออนุญาตก่อนทำการผลิต

2.1 การขออนุญาตผลิตอาหาร ต้องพิจารณาว่าอาหารนั้นจัดอยู่ในประเภทอะไร ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ มี 37 ชนิด รวมถึงอาหารทุกชนิดที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มี 6 ชนิด และอาหารทั่วไป ซึ่งไม่รวมอยู่ใน 2 ชนิดแรก

การผลิตอาหารที่ควบคุมต้องขอเลขทะเบียนอาหาร ที่เรียกว่า อย. จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เสียก่อนเพื่อจะได้แสดงเครื่องหมาย อย. บนฉลากอาหาร ถ้าไม่ได้รับอนุญาตจะผลิตอาหารนั้น ๆ ไม่ได้ ในการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ต้องระบุชื่ออาหาร ลักษณะอาหาร ชนิดของภาชนะบรรจุ ขนาดบรรจุ ส่วนประกอบของอาหารคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก วิธีการผลิต และที่สำคัญคือผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข หรือ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม พร้อมกับแนบฉลากอาหาร ตัวอย่างอาหาร รายละเอียดที่ถูกต้อง ซึ่งควรติดต่อกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยตรง หรือที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่มีบริการงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาส่วนท้องถิ่นอยู่ด้วย

2.2 การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

การผลิตอาหารที่มีคนงานมากกว่า 7 คน หรือมีเครื่องจักร เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต มีกำลังรวมตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าสองแรงม้าขึ้นไป ต้องขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ศูนย์บริการเพื่อควบคุมกระทรวงอุตสาหกรรม (ในเขตกรุงเทพฯ) หรือจากสำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ (ในส่วนภูมิภาค) ด้วย โดยการกรอกแบบฟอร์ม รายละเอียดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แล้วเสนอสำนักงานเหมือนกับขอตำรับอาหารซึ่งจะกำหนด

1. สถานที่ตั้งตัวอาคารและอาคารที่ใช้ผลิต

สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย และการประกอบกิจการต้องไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญตามกฎหมายสาธารณสุข

(1) สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียง จะต้องไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ หรือสิ่งอื่น ๆ เก็บรักษาในลักษณะที่ไม่เหมาะสม หรือปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว ขยะมูลฝอยหรือปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้

(2) อยู่ห่างจากบริเวณซึ่งมีถนน ทางเดิน หรือสถานที่อื่น ๆ ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้ เกิดการปนเปื้อนกับอาหารที่ผลิตขึ้นได้

(3) ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสมและไม่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น คอกปศุสัตว์หรือสถานที่เลี้ยงสัตว์ เมรุเผาศพ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ แหล่งเสื่อมโทรม เป็นต้น อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร ที่ผลิตขึ้นได้

(4) บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารต้องไม่มีน้ำขังแฉะ และสกปรกและต้องมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหาร อยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมหรือไม่เป็นไปตามข้อ (1)-(4) จะต้องมีการวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและขจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย

อาคารสถานที่ผลิตจะต้องมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ และรักษาความสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร โดย

(1) ต้องแยกที่อยู่อาศัยออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับบริเวณผลิตอาหาร

(2) จัดให้มีพื้นที่มากพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยแยกเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณเตรียม บริเวณผลิต บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว พื้นฝาผนัง และเพดานของอาคาร สถานที่ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา สำหรับสิ่งอื่น ๆ เช่น ท่อน้ำ ท่อระบายอากาศ สายไฟฟ้า เป็นต้น จะต้องไม่กีดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารโดยตรง บริเวณที่ปฏิบัติงาน ทางเดินและที่ว่างระหว่างเครื่องมือ ต้องกว้างเพียงพอให้คนงานทำงานได้สะดวก

(3) จัดให้มีการแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน อันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น

(4) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารสถานที่ผลิต

(5) จัดให้มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณสถานที่ผลิต

2. เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์การผลิต

ต้องมีเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์การผลิต ในจำนวนเพียงพอเป็นชนิดที่เหมาะสมกับงานที่ทำและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องไม่ให้เกิดปฏิกิริยากับอาหารที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ทำด้วยโลหะที่ไม่เกิดสนิม หรือวัสดุอื่นที่มีคุณภาพที่เหมาะสม

การออกแบบ ติดตั้ง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต้องคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น เช่น น้ำมันหล่อลื่น น้ำมันเชื้อเพลิง ผงหรือเศษโลหะ น้ำที่ไม่สะอาดหรือสิ่งอื่น ๆ และสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือและบริเวณที่ตั้งเครื่องมือ ได้ง่ายและทั่วถึง โต๊ะสำหรับเตรียมอาหารต้องมีลักษณะเหมาะสมกับงานที่ทำ ทำความสะอาดง่าย พื้นโต๊ะควรทำด้วยโลหะที่ไม่เกิดสนิม หรือวัสดุอื่นที่เหมาะสม หรือเป็นวัสดุที่ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่

อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค และมีความสูง 60 ซม. เป็นอย่างน้อยและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน

3. การจัดหาน้ำสะอาดการกำจัดสิ่งปฏิกูล

จัดให้มีน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ หากแหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิตเป็นน้ำจากบ่อ บ่อน้ำจะต้องตั้งอยู่ห่างจากห้องส้วมหรือแหล่งโสโครก 33 เมตรเป็นอย่างน้อย หากเป็นบ่อบาดาล จะต้องได้รับอนุญาตให้ขุด-เจาะบ่อบาดาลจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ ในกรณีที่ไม่มีใบอนุญาตขุด-เจาะบ่อบาดาล หรือบ่อน้ำในลักษณะอื่นที่ตั้งอยู่ห่างจากส้วมหรือแหล่งโสโครกไม่ถึง 33 เมตร จะต้องมียุทธวิธีปรับปรุงคุณภาพน้ำให้ได้มาตรฐานของน้ำบริโภค

จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิด ในจำนวนที่เพียงพอและมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม ในกรณีที่เป็นขยะมูลฝอยที่เสื่อมสลายได้ง่าย จะต้องนำไปกำจัดภายใน 24 ชั่วโมง

จัดให้มีท่อน้ำที่สามารถส่งน้ำสะอาด ในปริมาณเพียงพอไปยังจุดต่าง ๆ ทั่วบริเวณอาคารสถานที่ผลิตแห่งนั้น และแยกเป็นสัดส่วนที่เหมาะสม

จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก แยกเป็นสัดส่วน การติดตั้งและกำหนดแนวทางในลักษณะที่เหมาะสม ดังนี้

(1) จะต้องมีความเหมาะสม

(2) จะต้องสามารถระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากบริเวณต่าง ๆ ของอาคารสถานที่ผลิตออกสู่ภายนอกได้อย่างเหมาะสม โดยเฉพาะบริเวณที่อาจมีน้ำท่วมขังในเวลาที่มีความสะอาด

(3) จะต้องไม่เป็นแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร หรือส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหาร น้ำสะอาด เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ตลอดจนไม่ก่อให้เกิดสภาวะที่ผิดสุขลักษณะขึ้น

จัดให้มีระบบกำจัดน้ำเสีย หรือวิธีการอื่นที่เหมาะสมพอเพียงในการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดไว้

จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ห้องส้วมจะต้องถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็นครบถ้วน และแยกต่างหากจากบริเวณผลิต

จัดให้มีอ่างล้างมือ ตามบริเวณผลิตให้เพียงพอ และมีเครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นอย่างครบถ้วน

กรณีที่มีเขม่าควันอันเกิดขึ้นจากเหตุใดก็ตาม หรือมีเหตุร้ายกาจอื่น ๆ จะ

ต้องมีการป้องกันหรือกำจัดเหตุรำคาญนั้นตามความเหมาะสม และถูกสุขลักษณะ

4. การรักษาความสะอาด

ตัวอาคารสถานที่ผลิต ต้องรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาด ถูกสุขลักษณะ พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์ การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอตลอดเวลา

สิ่งของที่ใช้เพียงครั้งเดียว เช่น ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดมือ เป็นต้น ก่อนใช้ต้องจัดให้มีการเก็บรักษาในภาชนะหรือสถานที่เก็บที่เหมาะสม เมื่อใช้แล้วต้องทำลายทิ้งเพื่อมิให้มีการนำเอาสิ่งเหล่านั้นกลับมาใช้อีก

การใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้สำหรับรักษาสุขลักษณะของบริเวณอาคาร สถานที่ผลิต เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต หรือการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิต จะต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

5. มาตรการเพื่อความปลอดภัย

ต้องจัดให้มีมาตรการเพื่อความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

จัดให้มีทางออกฉุกเฉินให้เพียงพอกับจำนวนคนงาน พร้อมทั้งมีป้ายแสดงทางออกที่เห็นได้ง่าย

จัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุอันตราย

จัดให้มีเครื่องดับเพลิงหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการดับเพลิง จำนวนเพียงพอแก่สภาพ ตลอดจน จัดให้มีการป้องกันอัคคีภัยโดยวิธีอื่นด้วย

จัดให้มีการป้องกันอุบัติเหตุหรืออันตรายที่อาจเกิดจากเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องเคลื่อนย้าย ท้ายยกหรือลำเลียงวัสดุ สายไฟฟ้า ท่อไอน้ำ หรือวัตถุอันเป็นสื่อส่งกำลังในโรงงาน โดยจัดให้มีรั้ว เครื่องกัน เครื่องป้องกันอย่างอื่นเพื่อความปลอดภัย

จัดให้มีห้องพยาบาล โดยมีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขตามควรแก่กรณี หรืออย่างน้อยต้องจัดให้มีสิ่งจำเป็นที่ใช้ในการปฐมพยาบาล

6. กระบวนการผลิตและการควบคุม

การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมอย่างรัดกุม ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจำแนกสัดส่วน การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุและการเก็บรักษาอาหาร โดยมีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจแนะนำโดยเฉพาะ และให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

จะต้องตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร จนเป็นที่แน่ใจว่าสิ่งเหล่านั้นอยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณลักษณะที่ดี เหมาะสำหรับการผลิตอาหารสำหรับบริโภค จะต้องเก็บรักษาไว้ภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ โดยมีการสูญเสียตัวน้อยที่สุด จะต้องล้างหรือทำความสะอาดวัตถุดิบเท่าที่จำเป็น เพื่อขจัดทรายหรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ ที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบก่อนการเก็บรักษา น้ำที่ใช้สำหรับทำความสะอาดจะต้องมีคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภค

ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหารตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้จะต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่ต้องสัมผัสกับอาหาร จะต้องมีคุณภาพมาตรฐานของน้ำแข็ง มีการขนถ่าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

จะต้องดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ โดยการทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต และมีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็นสำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร เช่น ข้อต่อต่าง ๆ จะต้องถอดออกมาทำความสะอาดด้วย

จะต้องดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม ซึ่งสภาวะเหล่านี้อาจรวมถึงเวลา อุณหภูมิ ความชื้น ความดันอากาศ อัตราการไหลตลอดจนกระบวนการอื่น ๆ เช่น การขจัดน้ำ กระบวนการใช้ความร้อน และการแช่แข็งด้วย

จัดให้มีการทดสอบและการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี หรือจุลชีววิทยา หรือวิธีอื่นเพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร หากพบว่ามี การปนเปื้อนจะต้องนำเข้ากระบวนการผลิตใหม่ หรือทำลายทิ้งไปแล้วแต่กรณี

การบรรจุอาหาร จะต้องใช้ภาชนะบรรจุหรือสิ่งห่อหุ้มที่มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุอาหาร

จะต้องจัดให้มีเลขที่ อักษรหรือสัญลักษณ์แสดงครั้งที่ผลิต รวมทั้ง วัน เดือน ปีที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้แล้วแต่กรณี บนภาชนะบรรจุหรือฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตขึ้น และจะต้องจัดทำบัญชีคุมการส่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร หากมีการแบ่งบรรจุอาหารจะต้องทำบัญชีรับอาหารที่จะนำมาแบ่งบรรจุด้วย ทั้งนี้ เพื่อสะดวกในการติดตามและเรียกเก็บคืนอาหารที่ผลิตขึ้น ในกรณีที่อาหารนั้นมีสภาพไม่เหมาะสมสำหรับบริโภค

การเก็บรักษาและขนถ่ายผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย

7. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

ผู้บริหารโรงงานจะต้องจัดให้ มีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้และประสบการณ์ ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านที่เกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต การควบคุมคุณภาพ และด้านการทำความสะอาด เป็นต้น ให้พอเพียงและเหมาะสมกับงานที่ปฏิบัติ และจะต้องรับผิดชอบและควบคุมดูแลปฏิบัติงานต่อไป

ห้ามผู้ที่มีอาการของโรค หรือมีบาดแผล ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหารและจัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เอกสารการตรวจสอบสุขภาพจะต้องเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐาน

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิต และมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหารจะต้อง

(1) ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม และสวมเสื้อคลุมที่สะอาด
(2) ถอดเครื่องประดับต่าง ๆ ออกก่อนการปฏิบัติงาน
(3) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน แม้ว่าจะเป็นเพียงแต่การละเว้นจากการปฏิบัติงานในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ แล้วกลับมาปฏิบัติงานใหม่ หรือในขณะใดก็ตามที่มือเกิดสกปรกขึ้น

(4) ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหาร และของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร

(5) สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย หรือแถบรัดผม

(6) ไม่เก็บเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัว เครื่องดื่มและอาหารทุกชนิดในบริเวณที่ดำเนินการผลิตอาหาร

(7) ระวังไม่ให้เหงื่อไคล ขน ผม เครื่องสำอาง ยาสูบ สารเคมี ตัวยาต่าง ๆ ปนเปื้อนกับอาหาร

(8) ไม่บริโภค สูบบุหรี่ กินหมาก บ้วนน้ำลาย หรือกระทำการอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกัน ในระหว่างที่ปรุง ประกอบ และลำเลียงอาหาร

เจ้าหน้าที่ของโรงงานซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับ การตรวจและควบคุมคุณภาพสุขลักษณะของโรงงาน ตลอดจนคนงานที่จับต้องและสัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตจะต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเพียงพอ เพื่อให้คำนึงถึงหลักสุขาภิบาลที่ดีเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต

จัดให้มีเจ้าหน้าที่ผู้มีความรู้ความสามารถที่เหมาะสม ทำหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจตราดูแล และควบคุมผู้ปฏิบัติงานทุกคน ให้ปฏิบัติงานของตนอย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์ของกรรมวิธีการผลิตที่ดี

8. ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ หมายถึง การปนเปื้อนอาหารที่เกิดขึ้นจากธรรมชาติ หรือสิ่งแวดล้อม ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นโดยมิได้ตั้งใจ แม้ว่าอาหารนั้นผลิตขึ้นถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีก็ตาม ทั้งนี้ ผู้ผลิตจะต้องคำนึงถึงว่า

ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นจะต้องเกิดจากธรรมชาติ หรือที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้จริง ๆ และจะต้องควบคุมให้มีน้อยที่สุดเท่าที่จะกระทำได้

ไม่นำอาหารส่วนซึ่งมีข้อบกพร่องในเกณฑ์สูงกว่าที่ยอมให้มีได้ มาผสมกับอาหารอีกส่วนหนึ่งที่มีข้อบกพร่องน้อย เพื่อให้อาหารผสมนั้นมีระดับปริมาณข้อบกพร่องอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับ

กิจกรรมการเรียนรู้ 2 อ่านบททวนเนื้อหาในหัวข้อ 2.1-2.2 แล้วตอบคำถาม โดยเติมข้อความให้สมบูรณ์

1. การผลิตอาหารที่ควบคุมต้องได้รับเครื่องหมาย.....หรือที่เรียกว่า.....
2. การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร จะมีข้อกำหนดให้ปฏิบัติ.....เรื่อง ได้แก่
(1).....(2).....(3).....
(4).....(5).....(6).....
(7).....(8).....

3. ข้อกำหนดในการควบคุมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก

อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก จะถูกควบคุมตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 โดยคำนึงถึงคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นเกณฑ์ แบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

3.1 อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน ผู้ที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ในกรณีนี้ที่อาหารนั้นเป็นอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหาร มาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเสียก่อน เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ ปัจจุบันอาหารควบคุมเฉพาะมีอยู่ 37 ชนิด

- น้ำแฉ่ำ
- สีสผสมอาหาร
- น้ำมันและไขมันปรุงอาหาร
- น้ำมันถั่วลิสง
- นมโค
- เนย
- เนยแข็ง
- กี้
- นมเปรี้ยว
- แยม เยลลี่ และมาร์มาเลต
- ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- น้ำส้มสายชู
- ครีม
- น้ำมันปาล์ม
- น้ำมันมะพร้าว
- ชา
- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- กาแฟ
- ไอศกรีม
- นมปรุงแต่ง
- ผลิตภัณฑ์ของนม
- เนยเทียม
- วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร
- อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- ซอสบางชนิด
- น้ำมันเนย
- น้ำแข็ง
- วัตถุเจือปนอาหาร
- นมดัดแปลงสำหรับทารก
- อาหารทารก
- อาหารเสริมสำหรับเด็ก
- น้ำปลา
- เครื่องดื่มเกลือแร่
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- โซเดียมซัยคลาเมต และอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต
- อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

3.2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่มีใช้เป็นอาหารควบคุม-เฉพาะซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งอาจจะกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายด้วยก็ได้ มีอยู่ 6 ชนิด

- น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- อาหารบางชนิดที่มีสารพิษตกค้าง
- ช็อกโกแลต
- ไซเยียวม่า
- อาหารที่มีกัมมันตรังสี
- อาหารที่มีสารปนเปื้อน

การผลิตอาหารประเภทนี้ไม่ต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แต่จะต้องส่งผลกลับไปให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

3.3 อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือ จำหน่าย หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

3.3.1 วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข 4 ฉบับ (ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2522, ฉบับที่ 93 พ.ศ. 2528, ฉบับที่ 106 พ.ศ. 2530 และฉบับที่ 123 พ.ศ. 2532) รวม 11 ชนิด

3.3.2 อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 112 พ.ศ.2531 และฉบับที่ 126 พ.ศ. 2532 รวม 5 ชนิด

วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

- น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโปรตีน	- คูมาริน หรือ 1,2-เบนโซไพโรน หรือ 5,6-เบนโซไพโรน หรือ ซิส-ออร์โท
- กรดซาลิซิลิก	- คูมาริกแอซิด-แอนไฮไดรด์ หรือ ออร์โท-ไฮดรอกซีซินนามิต แอซิดแลคโตน
- กรดบอร์ริก	- ไดไฮโดรคูมารินหรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน หรือ3,4-ไดไฮโดรคูมาริน หรือ ไฮโดรคูมาริน
- บอแรกซ์	- เมทิลแอลกอฮอล์ หรือ เมทานอล
- คัลเซียมไอโอเดท หรือ โปตัสเซียมไอโอเดท (ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันและรักษาโรคคอพอก)	
- ไนโตรฟูราโซน	
- โปตัสเซียมคลอเรท	
- พอร์มาลดีไฮด์,สารละลายพอร์มาลดีไฮด์ และพาราพอร์มาลดีไฮด์	

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

- ดัลซิน ซึ่งให้ความหวานแทนน้ำตาล	- อาหารที่มีดัลซิน เอ.เอฟ. 2 หรือกรดซัลลามีค และเกลือของกรดซัลลามีคเป็นส่วนผสมยกเว้นเกลือของ
-----------------------------------	--

- กรดซัลฟิติกและเกลือของ กรดซัลฟิติก ยกเว้นเกลือ ของกรดซัลฟิติกที่เป็น โซเดียมซัลฟิติก
- เอ.เอฟ. 2 หรือมีชื่อทั่ว ๆ ไปว่า ฟูลเฟรมิดเฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปน อาหาร

กรดซัลฟิติกที่เป็นโซเดียม-ซัลฟิติกเป็นส่วนผสม
- อะลาร์

3.4 อาหารทั่วไป หมายถึง อาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน และอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

3.4.1 อาหารที่ต้องมีฉลาก หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากแสดงที่ภาชนะบรรจุ นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน ซึ่งบังคับการแสดงผลตามข้อกำหนดอยู่แล้ว อาหารที่ต้องมีฉลากแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

อาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนด ซึ่งต้องขออนุญาตก่อนผลิต/นำเข้า	อาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนด ซึ่งยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต
<ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย 2. แป้งข้าวกลั่น 3. น้ำเกลือปรุงอาหาร 4. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 5. ขนมปัง 6. อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ 7. หมากฝรั่งและลูกอม 8. คุกกี้สำเร็จรูปและขนมเยลลี่ 9. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี 10. อาหารที่มีวัตถุกันชื้นรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ 11. ผลิตภัณฑ์กระเทียม 12. วัตถุแต่งกลิ่นรส 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอกุนเชียง และผลิตภัณฑ์ลักษณะ ทำนองเดียวกันที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย) 2. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 3. อาหารพร้อมปรุง

3.4.2 อาหารอื่น ๆ หมายถึง อาหารทั่วไป ที่มีได้มีประกาศฯ กำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก

ข้อความภาษาไทยที่กำหนดไว้ในฉลาก (ของอาหารทั่วไปที่ไม่ต้องขออนุญาตผลิต)

<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">อาหารพร้อมปรุง</div> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชื่ออาหาร (เมื่อปรุงเสร็จแล้ว) 2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี 3. วันและเดือนที่ผลิต หรือวันและเดือนที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า 'ผลิต' หรือ 'ควรบริโภคก่อน' กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี 4. คำแนะนำในการเก็บรักษา
<ol style="list-style-type: none"> 1. ชื่ออาหาร 2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี 3. วันเดือนและปีที่ผลิตโดยมีข้อความ 'ผลิต' กำกับไว้ด้วย 4. สำหรับอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ถ้ามีการใช้วัตถุกันเสียต้องมีข้อความ 'ใช้วัตถุกันเสีย' 	

ตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 มิได้กำหนดให้ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องขอรับใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแต่อย่างใด ไม่ว่าจะเป็อาหารที่ตนเองมิได้เป็นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า แต่ก็มีข้อกำหนดในมาตรา 25 ไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งอาหาร ดังต่อไปนี้

- อาหารไม่บริสุทธิ์
- อาหารปลอม
- อาหารผิดมาตรฐาน
- อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

ดังนั้น ผู้จำหน่ายก็มีความผิดถ้าจำหน่ายอาหารดังกล่าวแล้วข้างต้น เช่นเดียวกับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า

3.5 บทกำหนดโทษของพระราชบัญญัติอาหาร การควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบสามารถตรวจสอบสถานที่ผลิต วิธีการผลิต เครื่องจักรอุปกรณ์ ตลอดจนอาหารและสามารถนำอาหารปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ ผู้ที่ฝ่าฝืนหรือกระทำผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ต้องมีโทษตามที่กำหนดโทษ ดังนี้

บทกำหนดโทษ

	ลักษณะความผิด
มาตรา 47 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (4) (5) หรือ (9) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท	ฝ่าฝืน ม. 6 (4) (5) (9)
มาตรา 48 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (6) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ	ฝ่าฝืน ม. 6 (6)
มาตรา 49 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (7) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท	ฝ่าฝืน ม. 6 (7)
มาตรา 50 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (8) ระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท	ฝ่าฝืน ม. 6 (8)
มาตรา 51 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (10) ระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท	ฝ่าฝืน ม. 6 (10)
มาตรา 52 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง ของคณะกรรมการตาม มาตรา 13 หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ ซึ่งปฏิบัติกรตามมาตรา 43 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ	ไม่มาให้ถ้อยคำ ไม่ส่งเอกสาร ขัดขวาง ไม่ให้ความสะดวก
มาตรา 53 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ	ไม่ขออนุญาตผลิต นำเข้าเฉพาะคราว
มาตรา 54 ผู้ใดผลิตหรือนำเข้า ซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยมิได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 16 (1) หรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ที่ออกตามมาตรา 16 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท	(1) ผลิต นำเข้า เก็บอาหารนอก สถานที่

บทกำหนดโทษ

มาตรา 55 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 20 หรือมาตรา 21 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 56 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 22 วรรคหนึ่ง หรือ มาตรา 23 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา 57 ผู้รับอนุญาตผู้ใดนำอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักร อันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา 24 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 59 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (2) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

มาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

มาตรา 61 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (4) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 62 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตาม คำสั่งของผู้อนุญาต ซึ่งสั่งตามมาตรา 30 (1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 63 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาต ซึ่งสั่งตามมาตรา 30 (2) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 64 ผู้รับอนุญาตผู้ใด ไม่ปฏิบัติตามมาตรา 31 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 65 ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะ ที่มีได้ขึ้น

ลักษณะความผิด

(2) ย้ายสถานที่
ไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ขอรับใบแทน
ไม่แสดงใบอนุญาต
ใบแทน
จำหน่ายอาหารควบคุม
เฉพาะที่ผลิตส่งนอกใน
ราชอาณาจักร

ผลิต นำเข้า จำหน่าย
อาหารไม่บริสุทธิ์
ผลิต นำเข้า จำหน่าย
อาหารปลอม
ผลิต นำเข้า จำหน่าย
อาหารผิดมาตรฐาน
ผลิต นำเข้า จำหน่าย
อาหารที่รัฐมนตรีกำหนด

ไม่ดัดแปลง แก้ว
สถานที่ผลิต เก็บ
อาหาร
ไม่ดผลิต นำเข้า
อาหารไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ควรแก่การบริโภค
ผลิต นำเข้า อาหาร
ควบคุมเฉพาะที่ไม่ได้
ใบสำคัญ
จำหน่ายอาหาร

บทกำหนดโทษ

ทะเบียนตามมาตรา 31 ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 66 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 34 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 67 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 36 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 68 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 38 ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละห้าร้อยบาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 69 ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือ จำหน่ายอาหาร ที่รัฐมนตรีสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา 34 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 70 ผู้ใดโฆษณาอาหารโดย ฝ่าฝืนมาตรา 40 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 71 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 72 ผู้ใดฝ่าฝืน คำสั่งของผู้อนุญาต ซึ่งสั่งตามมาตรา 42 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับและให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 73 ถ้าการกระทำความผิดตามมาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 58 มาตรา 59 มาตรา 61 หรือมาตรา 69 เป็นการกระทำความผิดโดยจำหน่ายปลีก ให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ผู้กระทำความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้ง

ลักษณะความผิด

ควบคุมเฉพาะที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน

ผลิต นำเข้า อาหารควบคุมเฉพาะ ไม่ตรงตามทะเบียน

แก้ไขทะเบียนโดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่แก้ไขตำรับอาหารตามคำสั่งผู้อนุญาต

ผลิต นำเข้า จำหน่ายอาหารที่ถูกเพิกถอนทะเบียน

โฆษณาเป็นเท็จ หลอกลวง

ไม่ให้ตรวจข้อความโฆษณา (เซ็นเซอร์)

ไม่ระงับโฆษณาที่ผู้อนุญาตสั่งระงับ

ไม่ระงับผลิต นำเข้า จำหน่าย โฆษณาอาหารที่ไม่มีสรรพคุณตามที่โฆษณา

(1) ม. 48 ประกาศฯ

ม. 6 (6)

(2) ม. 50 ฝ่าฝืน

ม. 6 (8)

บทกำหนดโทษ

	ลักษณะความผิด
จำทั้งปรับ แต่ถ้าผู้นั้นกระทำความผิดอีกภายในหกเดือนนับแต่วันที่ได้กระทำความผิดครั้งก่อน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ	(3) ม. 58 ฝ่าฝืน ม. 25 (1)
	(4) ม. 59 ฝ่าฝืน ม. 25 (2)
	(5) ม. 60 ฝ่าฝืน ม. 25 (3)
	(6) ม. 61 ฝ่าฝืน ม. 25 (4)
	(7) ม. 69 ฝ่าฝืน อาหาร รัฐมนตรี สั่งถอนทะเบียน
มาตรา 74 ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิต หรือนำเข้าซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว โดยมีได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาทตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ	ผลิต นำเข้าภายหลัง ใบอนุญาตสิ้นอายุ
มาตรา 75 บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย มีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้	

การควบคุมการผลิตอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ทำได้ไม่ทั่วถึงเพราะ พ.ร.บ. อาหาร ประกาศใช้เมื่อ พ.ศ. 2522 โรงงานที่ดำเนินการมาก่อนอาจจะปฏิบัติไม่ถูกต้อง ซึ่งก็ได้อนุโลมผ่อนผัน ในส่วนที่มีอาจปรับปรุงได้ แต่ได้พยายามให้มีการขออนุญาตให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กิจกรรมการเรียนรู้ที่ 3 อ่านบททวนเนื้อหาในหัวข้อ 3.1-3.5 แล้วตอบคำถาม

1. อาหารควบคุมเฉพาะคืออะไร ยกตัวอย่างมา 5 ชนิด
2. อาหารที่ต้องมีฉลากได้แก่อะไรบ้าง
3. การผลิตอาหารที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว และยังมีได้ยื่นคำขอต่ออายุ ใบอนุญาตมีความผิดอย่างไร

4. มาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยการกำหนดมาตรฐาน มอก. ซึ่งมุ่งเน้นคุณภาพทั่วไป แต่ไม่บังคับ อย่างไรก็ตาม มีอาหารที่บังคับใช้เครื่องหมายบ้าง ได้แก่ สบู่ประตกระป๋อง ผู้บริโภคสามารถยึดถือในการเลือกซื้อ และเป็นหลักประกันของคุณภาพได้ เพราะการแสดงเครื่องหมายมาตรฐานของ มอก. ได้นั้นต้องผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการตามระเบียบและข้อบังคับของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้วเท่านั้น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่แสดงเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไป ได้แก่

1. มอก. 3 - 2526	น้ำปลาพื้นเมือง
2. มอก. 8 - 2513	น้ำซอสปรุงรส
3. มอก. 14 - 2525	โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต
4. มอก. 47 - 2516	น้ำมันและไขมันบริโภคน้ำมัน
5. มอก. 44 - 2516	น้ำมันรำสำหรับบริโภค
6. มอก. 56 - 2516	น้ำตาลทราย
7. มอก. 83 - 2517	น้ำส้มสายชู
8. มอก. 89 - 2525	ปลาซาร์ดีนกระป๋อง
9. มอก. 99 - 2517	น้ำผลไม้ : น้ำส้ม
10. มอก. 100 - 2517	น้ำผลไม้ : น้ำมะเขือเทศ
11. มอก. 112 - 2518	น้ำผลไม้ : น้ำสับประรด
12. มอก. 155 - 2518	น้ำหวานเข้มข้น
13. มอก. 176 - 2519	น้ำมันถั่วเหลืองสำหรับบริโภค
14. มอก. 257 - 2521	น้ำบริโภค
15. มอก. 271 - 2521	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
16. มอก. 288 - 2523	น้ำมันปาล์ม

ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารที่กำหนดมาตรฐานแล้ว ได้แก่

มอก. 456 - 2526	พริกแห้ง
มอก. 457 - 2526	พริกป่น
มอก. 458 - 2526	ขิงแห้ง
มอก. 459 - 2526	ขิงดองเกลือ
มอก. 460 - 2526	ชาใบ (ชาจีน)
มอก. 461 - 2526	ชาผง (ชาฝรั่ง)
มอก. 72 - 2527	ถั่วลันเตากระป๋อง
มอก. 582 - 2528	กะทิสำเร็จรูป
มอก. 583 - 2528	กะทิผง
มอก. 586 - 2528	กล้วยหอม
มอก. 564 - 2528	ภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร (ปอร์ซเลน)
มอก. 601 - 2529	ภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร (เออร์เทินแวร์)
มอก. 602 - 2529	ภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร (สโตนแวร์)
มอก. 603 - 2529	ภาชนะเซรามิกที่ใช้กับอาหาร (แก้ว)

ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดมาตรฐานบังคับ ได้แก่

1. มอก. 51 - 2516 สับปะรดกระป๋อง
2. มอก. 52 - 2516 มันสำปะหลัง
3. มอก. 330 - 2525 มันสำปะหลังอัดเม็ดแข็ง

ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้ผลิตอาหารต้องใช้วิธีการควบคุมทุกขั้นตอน เพื่อไม่ให้เกิดสิ่งที่ไม่ถูกต้อง แต่ตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จะกำหนดรายละเอียดไว้เป็นเรื่อง ๆ เฉพาะเจาะจงครอบคลุมตัววัตถุดิบ วิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์รวมถึงวิธีการตรวจสอบ การสุ่มตัวอย่าง การยอมรับและไม่ยอมรับ ผลิตภัณฑ์ ทำให้การอ้าง มาตรฐาน มอก. สะดวกทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค หรือผู้ซื้อเพื่อจำหน่าย

กิจกรรมการเรียนรู้ 4 อ่านบททวนเนื้อหาในหัวข้อ 4 แล้วตอบคำถาม

1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมมีกี่ชนิด อะไรบ้าง
2. มาตรฐาน มอก. กำหนดรายละเอียดในเรื่องอะไรบ้าง

สรุป

1. อาหารสำเร็จรูป หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภค สามารถรับประทานได้ทันที และยังสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานโดยที่คุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง

2. การขออนุญาตผลิตอาหารสำเร็จรูป ต้องพิจารณาว่าเป็นอาหารประเภทอะไร จะต้องมีเลขทะเบียนอาหารหรือไม่ และต้องผ่านขั้นตอนการขออนุญาตอย่างไรบ้าง เช่นการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ต้องระบุชื่ออาหาร ลักษณะอาหาร ชนิดของภาชนะบรรจุ ขนาดบรรจุส่วนประกอบของอาหาร วิธีการผลิต ผลการวิเคราะห์ และฉลากอาหาร

3. การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร การผลิตอาหารสำเร็จรูปที่ใช้คนงานมากกว่า 7 คน หรือใช้เครื่องจักรที่กำลังมากกว่าสองแรงม้า จะต้องขออนุญาตตั้งโรงงาน โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในเรื่อง สถานที่ตั้งตัวอาคาร เครื่องมืออุปกรณ์ กระบวนการผลิต เป็นต้น

4. สถานที่ตั้งโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป ต้องห่างไกลสิ่งปฏิกูล สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ แหล่งเสื่อมโทรม ตัวอาคารต้องออกแบบให้แยกบริเวณที่พักอาศัย ที่วางเครื่องจักรอุปกรณ์ วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ โดยต้องให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศเพียงพอ และทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

5. อุปกรณ์เครื่องมือต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทำความสะอาดสม่ำเสมอ

6. การผลิตอาหารต้องใช้น้ำที่สะอาด ควบคุมตรวจสอบทางเคมีหรือจุลินทรีย์เพื่อให้ทราบการปนเปื้อนของอาหาร ระบุวันเดือนปีที่ผลิต ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาอนามัยอย่างเคร่งครัด

7. อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก แบ่งได้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารทั่วไปและอาหารอื่น ๆ อาหารที่ผลิตไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติอาหารจะต้องได้รับโทษตามที่กำหนด

8. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) เป็นมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมกำหนดขึ้น เพื่อให้เกิดความสะดวกกับผู้ซื้อและผู้ผลิตซึ่งแยกเจาะจงสำหรับอาหารแต่ละชนิด

การประเมินผลท้ายบท

1. จงบอกความหมายของอาหารสำเร็จรูปและยกตัวอย่างชื่ออาหารสำเร็จรูปมา 5 ชนิด
2. การขออนุญาตผลิตอาหารสำเร็จรูปต้องทำอย่างไร
3. การขอตั้งโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปต้องพิจารณาใน เรื่องอะไรบ้าง
4. อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานต่างกันอย่างไร
5. ยกตัวอย่างบทกำหนดโทษ ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในเรื่อง โฆษณาเป็นเท็จ หลอกหลวง และการผลิตและนำเข้าอาหารภายหลังใบอนุญาตสิ้นอายุ
6. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมคืออะไร มีประโยชน์อย่างไร